

Mineral-enriched Baker's Yeast

## Mineral-yeast-Mg

Magnesium-rich Dried Yeast Powder

### Quality Standards

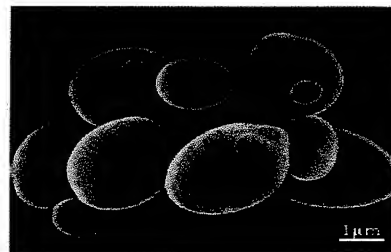
Appearance, Property	:	Yellow-brown powder that contains flavor unique to yeast
Magnesium Content (mg/100g)	:	$400 \pm 100$
Heavy Metal (as Pb) (ppm)	:	equal to or less than 20.0
General Viable Cell (number/g)	:	equal to or less than $1 \times 10^3$
Coliform (number/g)	:	negativity
Mold, Yeast (number/g)	:	equal to or less than $1 \times 10^2$
Drying Loss (%)	:	equal to or less than 7

ミネラル強化パン酵母シリーズ

# ミネラル酵母-Mg

マグネシウム高含有乾燥酵母粉末

ミネラル酵母-Mgは元来栄養成分の宝庫であるパン酵母 *Saccharomyces cerevisiae* を特殊培養技術で飛躍的にマグネシウム含有量を向上させ、粉末化調製した天然型のミネラル食品素材です。イヤな金属味がマスキングされていますのでマグネシウム分の補給や栄養補助食品の開発を目的として幅広く御使用頂けます。



パン酵母 *Saccharomyces cerevisiae* の電子顕微鏡写真

(写真提供：日本女子大学理学部 大隅正子教授)

## マグネシウムが不足すると...

- ・慢性的に不足すると虚血性心疾患など心臓血管などの障害を誘発すると考えられています。
- ・カルシウム摂取と密接な関係を有しており、カルシウムの吸収を助けます。
- ・アルコール、またストレスなどによって体内マグネシウムが欠乏し種々の障害を誘発することが認められています。

※ミネラル・微量元素の栄養学；鈴木、和田編（1994, 第一出版）<sup>1)</sup>

Mg 所要量 (mg/日)

280～320（成人男性）（第六次改定 日本人の栄養所要量，第一出版）

## 特 性

1. 本品はミネラルマグネシウムを規格量含有する酵母粉末で、食品への少量配合でマグネシウム補給食品の開発が可能です。
2. 含有されているマグネシウムは、一部細胞内で蛋白と結合した有機体となっていますので安定性に優れています。また従来の合成無機塩に比べイヤな金属味がありません。
3. タンパク質、ビタミン類、アミノ酸類などの微量有効成分、食物繊維、核酸を含んでいます。

## 用 途

栄養補助食品、各種加工食品へのマグネシウム分強化

## 品質規格

外観、性状	:	酵母特有の風味を有する黄褐色の粉末。
マグネシウム含量 (mg / 100g)	:	400 ± 100
重金属 (Pbとして) (ppm)	:	20.0以下
一般生菌 (個/g)	:	1×10 <sup>3</sup> 以下
大腸菌群 (個/g)	:	陰性
カビ、酵母 (個/g)	:	1×10 <sup>2</sup> 以下
乾燥減量 (%)	:	7 以下

## マグネシウム供給源食品との含量比較<sup>1)</sup>

ほしひじき	540
ココア、コーヒー	440
アーモンド	290
カシュナッツ	240
抹茶	230
イワシ	230
するめ	170
こんぶ	130
脱脂粉乳	110
ミネラル酵母-Mg	400±100

(mg Mg / 100g)